



①⑨ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑫ **Gebrauchsmusterschrift**
⑩ **DE 202 17 100 U 1**

⑤① Int. Cl.⁷:
A 47 G 21/04

②① Aktenzeichen: 202 17 100.0
②② Anmeldetag: 6. 11. 2002
④⑦ Eintragungstag: 16. 1. 2003
④③ Bekanntmachung
im Patentblatt: 20. 2. 2003

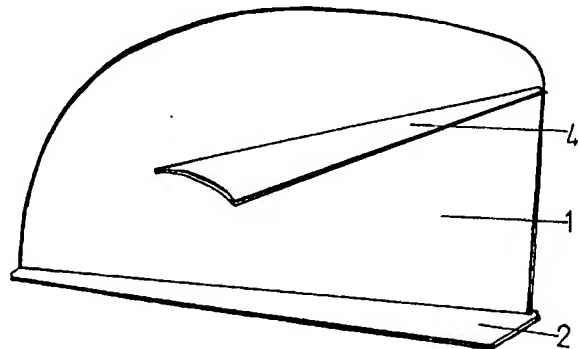
DE 202 17 100 U 1

⑦③ Inhaber:
Grau, Erika, 74417 Gschwend, DE

⑤④ Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen

⑤⑦ Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen, aus Kunststoff oder Metall, bestehend aus den folgenden Elementen:

- Stützplatte (1), bestehend aus einer flachen Formplatte, die in Form und Größe mehrlagiger Torten oder hohen Kuchenstücken angepasst ist, wobei die mit dem Gebäck in Berührung kommende Innenseite mit einer Rillenstruktur versehen- oder glatt gearbeitet sein kann sowie einer
- flachen Bodenplatte (2), die mit der unteren Seite der Stützplatte (1) in der Mitte verbunden ist und als Standfläche dient, im Verlauf von der hinteren Kante zur vorderen Kante der Stützplatte hin schmaler konstruiert ist, wobei die zum Gebäck weisende Seite der Bodenplatte zusätzlich als Stützkante bzw. Auflagefläche für einen Tortenheber dient, eine
- flache Halteplatte (3), die ca. 1-1,5 cm. über der Bodenplatte (2) an der hinteren Kante der Stützplatte (1), angebracht ist, nach rechts weisend für Rechtshänder, nach links weisend für Linkshänder, sowie
- einen konstruktiven Abstand (5) von ca. 1-1,5 cm. zwischen der Bodenplatte (2) und der Halteplatte (3) vorsieht und mit einem
- Griff (4) in beliebiger Ausführung und Anordnung ausgestattet ist, der sich an der Außenseite der Stützplatte (1) befindet



DE 202 17 100 U 1

Beschreibung

Bei der Entnahme einzelner Gebäckstücke von angeschnittenen Kuchen oder Torten, die mit einem gewöhnlichen Tortenheber entnommen werden, stellt sich vielfach die Problematik ein, dass diese zum Beispiel beim transportieren leicht vom Tortenheber kippen oder sich nur schwer vom Schaufelblatt des Tortenhebers lösen lassen.

Mit der im Schutzanspruch beschriebenen Erfindung sind die konstruktiven Merkmale darauf ausgerichtet, um Gebäckstücke auf hygienische Weise transportieren und stehend ablegen zu können. Die Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen kann für Rechts- und Linkshänder konstruiert werden. Sie wird nachfolgend in der Ausführung für Rechtshänder beschrieben.

Ein mit einem gewöhnlichen Tortenheber aufgenommenes Gebäckstück wird an die rechte Innenseite der Stützplatte (1) angelehnt und in leichter Schräghaltung nach links geneigt, auf den gewünschten Platz (Teller) hin bewegt. Die zum Gebäckstück weisende, rechte Seite der Bodenplatte (2) dient als Auflage- und Stützfläche für das Schaufelblatt eines Tortenhebers, um ein abrutschen zu verhindern, so lange das Gebäckstück noch nicht abgelegt ist.

Befindet sich das Gebäckstück am gewünschten Platz, kann das unter dem Gebäckstück befindliche Schaufelblatt des Tortenhebers durch die Lücke (5) zwischen der Bodenplatte (2) und der Halteplatte (3) in rückwärtiger Richtung herausgezogen werden. Gleichzeitig wird auch das Gebäckstück vom Schaufelblatt des Tortenhebers problemlos gelöst. Die schmale, rechte Seite der Bodenplatte (2) der Gebäckstütze sowie die Halteplatte (3) halten bei diesem Vorgang das Gebäckstück auf dem gewünschten Platz. Danach kann auch die noch unter dem Gebäckstück befindliche Seite der Bodenplatte (2) problemlos durch eine leichte Drehbewegung nach links vom Gebäckstück wieder entfernt werden.

Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, ist die Gebäckstütze mit einem Griff (4) ausgestattet, der an der linken Außenseite der Stützplatte (1) angeordnet ist.

Zusätzlich dient die Bodenplatte (2), die mittig zur Stützplatte (1) verläuft, als Standfläche für die Gebäckstütze.

Die Gebäckstütze als Servierhilfe kann auch für Linkshänder konstruiert werden. Hierbei ist die Griffleiste (4) an der rechten Außenseite der Stützplatte (1) und die Halteplatte (3) nach linksweisend angeordnet.

Vorteilhaft ist, dass bei der erfindungsgemäßen Ausführung zu keinem Zeitpunkt die aufgenommenen Gebäckstücke vom Tortenheber gleiten oder kippen und ohne Berührung der Hände sicher und hygienisch stehend abgelegt werden können.

Diese Servierhilfe ist sowohl im gewerblichen Bereich für Bäckereien und Konditoreien als auch für private Haushalte geeignet.

Eine Gebäckstütze in der hier beschriebenen Ausgestaltung ist noch nicht auf dem Markt.

Eine günstige Ausgestaltung der Gebäckstütze wird in der Zeichnung Fig. 1 und 2 vorgeschlagen.

Fig. 1 zeigt die Seitenansicht der Außenseite mit Stützplatte (1) und die äußere Seite der Bodenplatte (2), die zur vorderen Kante der Stützplatte schmaler verläuft sowie den Griff (4), bzw. Griffleiste.

Fig. 2 zeigt die Innenseite der Gebäckstütze als Seitenansicht mit Stützplatte (1), die mit dem Gebäck in Berührung kommt, die innere Seite der Bodenplatte (2), die ebenfalls zur vorderen Kante der Stützplatte schmaler verläuft und auch als Stützkante für das Schaufelblatt eines Tortenhebers dient und mit nach rechts weisender Halteplatte (3).

Fig. 3 zeigt einen Querschnitt der Anordnung von Stützplatte (1), Halteplatte (3), Bodenplatte (2), Lücke, bzw. Abstand (5) zwischen Boden- und Halteplatte, durch die das unter einem Gebäckstück befindliche Schaufelblatt eines gewöhnlichen Tortenhebers in rückwärtiger Richtung heraus geführt werden kann sowie die Griffleiste (4).

BEST AVAILABLE COPY

05.11.02

Schutzanspruch

1. Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen, aus Kunststoff oder Metall, bestehend aus den folgenden Elementen:
 - Stützplatte (1), bestehend aus einer flachen Formplatte, die in Form und Größe mehrlagiger Torten oder hohen Kuchenstücken angepasst ist, wobei die mit dem Gebäck in Berührung kommende Innenseite mit einer Rillenstruktur versehen- oder glatt gearbeitet sein kann sowie einer
 - flachen Bodenplatte (2), die mit der unteren Seite der Stützplatte (1) in der Mitte verbunden ist und als Standfläche dient, im Verlauf von der hinteren Kante zur vorderen Kante der Stützplatte hin schmaler konstruiert ist, wobei die zum Gebäck weisende Seite der Bodenplatte zusätzlich als Stützkante bzw. Auflagefläche für einen Tortenheber dient, eine
 - flache Halteplatte (3), die ca. 1 - 1,5 cm. über der Bodenplatte (2) an der hinteren Kante der Stützplatte (1), angebracht ist, nach rechts weisend für Rechtshänder, nach links weisend für Linkshänder, sowie
 - einen konstruktiven Abstand (5) von ca. 1 - 1,5 cm. zwischen der Bodenplatte (2) und der Halteplatte (3) vorsieht und mit einem
 - Griff (4) in beliebiger Ausführung und Anordnung ausgestattet ist, der sich an der Außenseite der Stützplatte (1) befindet.
2. Gebäckstütze nach Schutzanspruch 1,

dadurch veränderbar, dass die Elemente Stützplatte (1), Bodenplatte (2), Halteplatte (3) und Griff (4) als lose Einzelelemente gefertigt werden und jeweils an der Verbindungskante mittels Steck- oder Einschiebverbindung montiert werden können.

Verweis auf Zeichnung (1 Seite)

BEST AVAILABLE COPY

DE 202 17 100 01

06.11.02

Fig.1

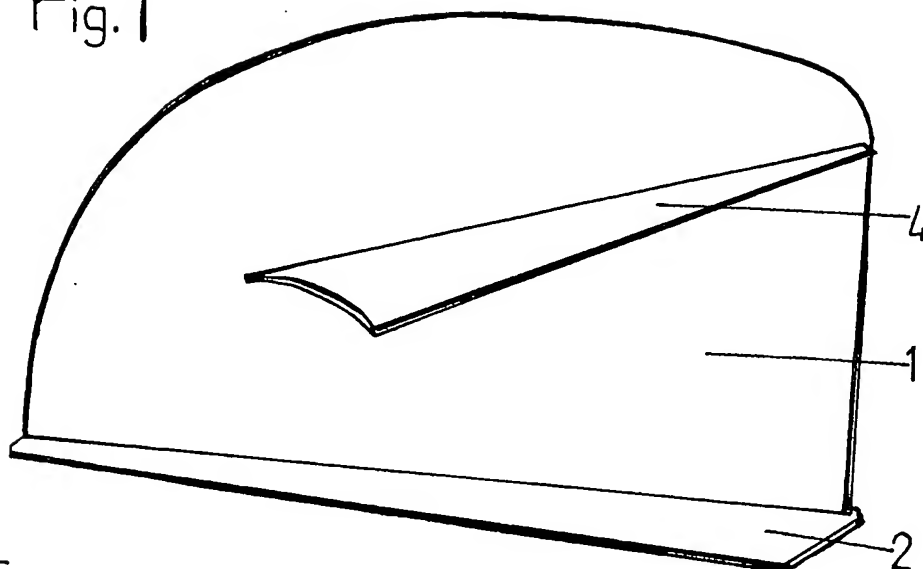


Fig.2

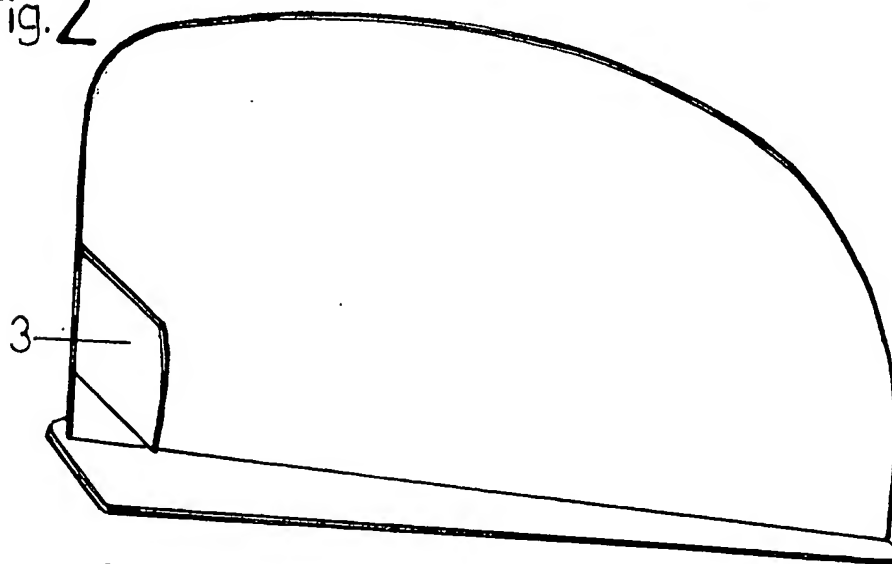
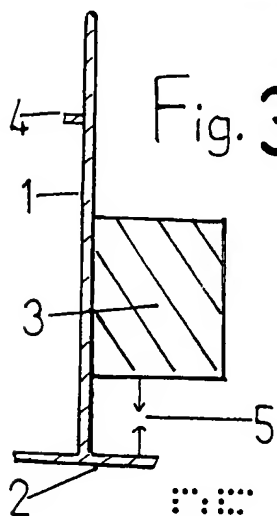


Fig.3



DE 202 17 100 U1